

Fazuľový prívarok s fašírkou

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do mletého mäsa pridáme nadrobno pokrúpané rožky z predchádzajúceho dňa (2 ks), ktoré sme navlhčili vodou, aby boli vlhké. Pridáme nahrubo postrúhanú cibuľu prelisovaný cesnak (4 strúčiky), soľ, koreniny, 2 vajcia, dobre spracujeme a vyformujeme 4 bochníky, obalíme v strúhanke, dáme do zapiekacej misy trochu podlejeme vodou a dáme upiecť do vyhratej rúry. Počas pečenia podľa potreby podlejeme, výpekom polievame fašíрку zhora. Zelenú fazuľku očistíme pokrújame a dáme do osolenej vriacej vody variť, pridáme očistené pokrúpané zemiaky. Keď sú fazuľka a zemiaky mäkke, pridáme smotanu v ktorej sme rozmiešali hladkú múku, necháme prejsť varom. Hustotu prívarku si upravíme podľa potreby mliekom. Pridáme pokrúpaný kôpor a dochutíme octom a cukrom.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Zemiaky** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Kôpor** - 30 g
- **Mleté mäso miešanej** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Ocot** - 10 g
- **Rasca** - 2 g
- **Zelené fazuľové struky** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 10 g
- **Sójová múka odtučnená 500 g** - 15 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá110 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

